



MENÚ / MENU

En el corazón del barrio más colorido de la hermosa ciudad amurallada de Cartagena de Indias, el Restaurante Clero es el lugar perfecto para disfrutar con las delicias de la gastronomía colombiana con sus sabores caribeños y toques criollos. El Restaurante Clero con estilo colonial y elegante y el cálido ambiente ofrece una experiencia extraordinaria.

In the heart of the more colorful neighborhood of the beautiful walled city of Cartagena de Indias, the Clero Restaurant is the perfect place to enjoy with the delicacies of Colombian gastronomy with its Caribbean flavors and Creole touches. The Clero Restaurant with colonial and elegant style and the warm atmosphere offers an extraordinary experience.



PIQUETITOS PARA COMPARTIR / ENTRÉES TO SHARE

CARIMAÑOLAS DE BEREMJEMA

Platillo típico costeño a base de yuca, relleno de picadillo de berenjena.

Typical coastal dish based on yucca, filled with eggplant hash.

\$29.900

EMPANADAS DE JAIBA

Empanadas de jaiba y queso crema servidas con salsa de chiles dulces.

Crab and cream cheese empanadas served with sweet chili sauce.

\$42.900

TEQUEÑOS CON GUASACACA

Tequeños rellenos de queso costeño y guasacaca.

Tequeños stuffed with coastal cheese and guasacaca.

\$29.900

PATACONES CON ROPA VIEJA

Patacones con ropa vieja

Fried green plantain with old clothes

\$36.900

CUBOS DE PESCADO

Cubos de pescado empanizados con pan rallado y acompañado con salsa de chile dulce

Fish cubes breaded with breadcrumbs and accompanied with sweet chili sauce

\$43.900



ENTRADAS FRÍAS / COLD ENTRÉES

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón marinado con ralladura de limón, aceite de olivo y albahaca, acompañado de huevo cocido por 6 min y crema de tomate.

Salmon tartar marinated with lemon zest, olive oil and basil, accompanied by egg cooked for 6 minutes and tomato cream.

\$47.900

ENSALADA CON CAMARONES

Ensalada de mezcla de cogollos y mix asiático, 120 g. de camarón y queso parmesano.

Salad bud and Asian mix salad, 120g. shrimp and Parmesan cheese.

\$51.900

TRILOGÍA DE CEVICHE

Trilogía de ceviche; peruano con robalo, pulpo con pesto de albahaca y camarón con salsa coctel.

Ceviche trilogy; Peruvian with sea bass, octopus with basil pesto and shrimp with cocktail sauce.

\$67.900

ENTRADAS CALIENTES / HOT ENTRÉES

CAZUELA DE MARISCOS Y LANGOSTA

Sopa de frutos del mar con auyama y leche de coco, acompañada con pan de masa madre.

Seafood soup with pumpkin and coconut milk, accompanied with sourdough bread.

\$52.900

PULPO ROSTIZADO

Pulpo rostizado con muhammara, papas criollas, pimiento asado. Salsa siciliana y perejil frito.

Roasted octopus with muhammara, Creole potatoes, roasted pepper. Sicilian sauce and fried parsley.

\$56.900

CEVICHE MIXTO

Ceviche de pescado, camarón, pulpo, marinado en salsa coctelera de suero y salsa de tomate, aguacate y plátano frito.

Ceviche of fish, shrimp, octopus, marinated in whey cocktail sauce and tomato sauce, avocado and fried plantain.

\$55.900

CEVICHE PERUANO

Cubos de pescado aliñados con leche de tigre, ají rocoto, cebolla morada, maíz y batata fritos.

Cubes of fish seasoned with leche de tigre, ají rocoto, red onion, corn and fried sweet potato.

\$47.900

TACOS DE RES

Tacos de lomo fino 150 g. acompañados de queso mozzarella, guacamole, rábano y limón.

Fine loin tacos 150 g. accompanied by mozzarella cheese, guacamole, radish and lemon.

\$45.900





PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

ROBALO CON RELISH DE PIÑA Y SALSA DE PIÑA TATEMADA

Robalo al sartén con salsa de piña asada, relish de piña, cucayo de arroz con coco y hierbas.

Pan-fried sea bass with roasted pineapple sauce, pineapple relish, cucayo rice with coconut and herbs.

_____ **\$78.900**

LOMO FINO CON SALSA DE VINO TINTO

Lomo fino calidad Angus, cocinado a la perfección, se acompaña con puré de papa, bok choy y zanahoria glaseada.

Fine quality Angus tenderloin, cooked to perfection, served with mashed potatoes, bok choy and glazed carrots.

_____ **\$78.900**

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE NUEZ DEL BRASIL

Costillas de cerdo glaseadas, acompañadas con salsa tare, arepa de plátano y ensalada de pepino y hierbabuena.

Glazed pork ribs, accompanied with tare sauce, banana arepa and cucumber and mint salad.

_____ **\$74.900**

SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ

Salmón en salsa de maracuyá, puré de papa criolla y zanahorias glaseadas.

Salmon in passion fruit sauce, mashed Creole potatoes and glazed carrots.

_____ **\$77.900**

SPAGHETTI CON LANGOSTA Y SALSA DE LIMÓN

Spaghetti con langosta y salsa de limón.

Spaghetti with lobster and lemon sauce.

_____ **\$78.900**

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE COCO Y MOSTAZA DIJON.

Pechuga de pollo encontrada en coco, servido con salsa de miel y mostaza + salsa de mostaza y coco.

Chicken breast found in coconut, served with honey mustard sauce + coconut mustard sauce.

_____ **\$57.900**

RIB EYE ROSTIZADO

Rib eye calidad Angus 500 g servido con jugo de carne, papas chorreadas, pimientos asados y bouquet de hierbas.

Rib eye calidad Angus 500 g servido con jugo de carne, papas chorreadas, pimientos asados y bouquet de hierbas.

_____ **\$279.900**

ARROZ MELOSO

Arroz estilo Italiano con mariscos, pulpo, camarón, calamar y mejillón.

Italian style rice with seafood, octopus, shrimp, squid and mussel.

_____ **\$78.900**

ARROZ CHAUFA

Arroz estilo peruano, salteado con lomo de cerdo y camarón, tamago, bok choy y brotes chinos.

Peruvian style rice, sautéed with pork loin and shrimp, tamago, bok choy and Chinese sprouts.

_____ **\$69.900**





POSTRES / DESSERT

FLAN DE COCO

Tradicional dulce de coco y leche sobre una base de masa brisée.

Traditional coconut & milk sweet on a base of brisée dough.

\$31.900

TORTA DE BANANO CON HELADO

Tradicional pudín de banano con helado.

Traditional banana pudding with ice cream.

\$26.900

COPA DE HELADO

Helado de la casa

House ice cream

\$24.900

ADICIONALES / EXTRAS - C/U \$10.900

PAPAS FRITAS

French fries

PATACONES

Fried green plantains

PURÉ DE PAPA CRIOLLA

Creole mashed potatoes

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. Así mismo nos permitimos informar que en este establecimiento las propinas son distribuidas en un 100 % entre los colaboradores que hacen parte de la cadena de servicio del establecimiento. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165.

TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests to their consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you, in accordance with their assessment of the service provided. At the time of requesting the account, indicate to the person who attends it if you want that value to be included in the invoice or indicate the value you want to give as a tip. Likewise, we allow ourselves to inform you that in this establishment, the tips are distributed 100% among the collaborators that are part of the establishment's service chain. In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Attention Line of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephone numbers: In Bogotá 6513240, for the rest of the country free national line: 018000-910165

***Nuestros precios no incluyen impuestos**

